

Giba gužvara



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **300 g** sira
- **4** jajeta
- **2,5 dl** jogurta
- **1 dl** kisele vode
- **1 šoljica** maslinovog ulja
- **ili 1 puna kašika** istopljene masti

Priprema

Umutiti jaja, jogurt i ulje, dobro u smesu izgnjeciti sir, soliti samo ako sir nije dovoljno slan.

Podmazati pleh ili vatrostalnu ciniju, staviti po dnu jednu koru ili dve, ako je veci pleh. Još jednu koru ostaviti sa strane.

Odvojiti ostale kore pa svaku zgužvati i blago umociti u smesu od jaja i sira (da se ne natopi previše). Reati u pleh tako zgužvane, prvo po dnu, pa onda na njih drugi red. Izgledace kao zgužvan nabacani veš (odatile ime gužvara).

Kad ste sve kore istrošili, poslednjom korom prekrijte sve i lepo zatvorite sa svih strana. Ukljucite rernu na 200 stepeni i pecite oko pola sata dok lepo ne porumeni. Ja sam u ovu moju dodala vezu seckanog peršuna, jer sam morala da ga potrošim i ispala je super.

Savet

Po želji možete dodavati zelje, blitvu, sremuš, rukolu ukus bude odlijan. Od sireva možete koristiti koji volite feta, mladi sir, sitan sir, sremski šta imate u kui ili volite.